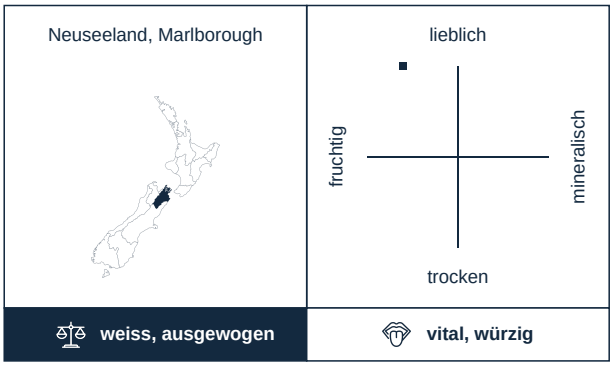
# SAUVIGNON BLANC OF MARLBOROU

## SERESIN ESTATE | 2024




Das Bouquet überzeugt mit Fülle, aber auch mit viel Fruchtaromatik. Es lassen sich sortentypische Aromen (Stachelbeere, grüner Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Passionsfrucht, Mango) sowie frisch vegetative Noten und etwas Honig im Bouquet ausmachen.  Im Gaumen zeigt der Sauvignon Blanc aus der Weinanbauregion Marlborough eine Gradlinigkeit und Typizität. Er ist dicht und wartet gleichzeitig mit viel Frucht auf. Der Abgang ist ausgewogen, anhaltend und vielschichtig: ein grosser Weisswein.




**Sauvignon Blanc**

**Genussreife: 1 - 4 Jahre**

**10% des Mostes wird im Barrique (französischer Eiche) vinifiziert und anschliessend während einigen Monaten darin ausgebaut. Der Rest wird im Edelstahltank ausgebaut.**

**Steinobst, frisch vegetativ, grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Grapefruit, Stachelbeere, Mango, Passionsfrucht, Honig**

**Asiatische Küche, Spinat-Soufflé, pochierter Fisch, Spargeln**

**Trinktemperatur: 9 bis 11 °C**

**13 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| **leicht** | **schwer** |
| **mild** | **säurehaltig** |

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873